

Il Baro Ristorantino Pizzeria

Ricordiamo che:
Bear in mind:

Chiuso il Lunedì
Closed on Monday

Aperto dalle 19:45 alle 23:45
Opening time 19:45 to 23:45

Presenti su **Tripadvisor** e **Facebook**
Available on **Tripadvisor** and **Facebook**

“Non ciò che entra
nella bocca contamina l’uomo;
ma è quel che esce
dalla bocca che contamina l’uomo”

Matteo 15 : 11

“Not that which goeth into
the mouth defileth a man;
but that which cometh out of the mouth,
this defileth a man ”

Matthew 15 : 11 (KJV)

Antipasti (Starters)

Gamberoni in Tempura Croccante	€ 10,00
Gamberi*, farina 00 e rimacinato, zafferano, sesamo, grissini, salsa di soia caramellata Prawns*, 00 flour and regrind, saffron, sesame, breadsticks, soy sauce caramelized	
Code di Gambero Rosso con Mele Smith e Maionese all' Arancia	€ 10,00
Gamberi*, radicchio, songino, arancia, maionese, mele smith Prawns*, red chicory, songino, orange, mayonnaise, green apples	
Delizia del Mediterraneo in Carta Fata	€ 9,00
Calamari*, polpo*, cozze, vongole, gamberi*, limone, pepe, prezzemolo, carote, sedano Squids*, octopus*, mussels, clams, prawns*, lemon, pepper, parsley, carrots, celery	
Caponata di Pesce Spada	€ 8,00
Pesce spada, sedano, capperi, olive verdi, cipolla, aceto, zucchero, menta, farina, salsa di pomodoro, pepe Swordfish, celery, capers, green olives, onion, vinegar, sugar, mint, flour, tomato sauce, pepper	
Zuppa di Cozze	€ 8,00
Cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, pepe Mussels, tomato sauce, garlic, parsley, pepper	
Tentacoli di Polpo alla Griglia con Crema di Zucchine	€ 7,00
Polpo*, zucchine genovesi, basilico, cipolla, pepe, scorza di limone Octopus*, zucchini, basil, onion, pepper, lemon peel	
Tagliere di Salumi e Formaggi Siciliani con Gelatine di Vino	€ 10,00
Salumi e formaggi tipici siciliani, gelatine di vino, marmellate Salami and typical Sicilian cheeses, wine jellies, marmalades	
Patata al Cartoccio con Salmone o Guanciale	€ 8,00
Patata, Salmone (o Guanciale), fonduta (panna, fontina, grana), granella di pistacchio, songino Potato, Salmon (or bacon), fondue (cream, fontina, parmesan), chopped pistachios, valerian	
Turbante di Speck e Fiordilatte al Pistacchio	€ 8,00
Speck, mozzarella fiordilatte, pancarré, glassa al pistacchio Speck, mozzarella, sliced bread, icing pistachio	
Caciocavallo all'Argentiera	€ 6,00
Caciocavallo, uova, farina, aceto, aglio, origano, pepe, prezzemolo Caciocavallo cheese, eggs, flower, vinegar, garlic, oregano, pepper, parsley	
Rustico	€ 6,00
Arancine(Burro e Carne),crostini(Besciamella e Funghi),crocchè di latte(Prosciutto) e di patate,panelle,patatine Arancine, croutons, croquettes of milk, potato croquettes, panelle, french fries	
Bruschette di Tumminia ai Sapori Siciliani (4 pezzi)	€ 5,00
Cubetti di Melanzane, Pomodori Secchi e Caciocavallo, Pesce Spada Marinato, Polpo* e Calamaro* Cubes of Eggplant, Dried Tomatoes and Caciocavallo, Marinated Swordfish, Octopus* and Squid*	
Bruschette Tradizionali (4 pezzi)	€ 3,00
Pomodoro, aglio, basilico, pepe Toasted bread topped with fresh tomatoes, garlic, basil, pepper	
Patatine Fritte* (French Fries*)	€ 3,00

*** Prodotti congelati**

* Frozen products

Nelle nostre pietanze, potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti

In our meal, there may be, flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati

Fish products, not available daily at the fish market, could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva

Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia

Le nostre pietanze possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTE e DERIVATI, FRUTTA SECCA in GUSCIO, UOVA, LECITINA di SOIA, SESAMO

Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo

Primi Piatti (Pastas)

Spaghetti con Gambero Rosso, Vongole e Bottarga	€ 13,00
Gamberi*, vongole, bottarga, pic pac, mollica tostata, aglio, pepe Prawns*, clams, bottarga, tomato, toasted breadcrumbs, garlic, pepper	
Paccheri con Pesto di Noci, Gambero Rosso e Scaglie di Tuma	€ 12,00
Pesto di noci, gamberi*, tuma Walnuts pesto, prawns*, tuma cheese	
Risotto con Gambero Rosso, Pomodorini e Pistacchi	€ 12,00
Gamberi*, pomodorini, pistacchi, trito di erbe, burro, cipolla Rice with prawns*, cherry tomatoes, pistachios, chopped herbs, butter, onion	
Casarecce con Cozze, Spatola e Finocchietto	€ 10,00
Cozze, spatola, finocchietto selvatico, aglio, mollica tostata Mussels, spatula fish, wild fennel, garlic, toasted breadcrumbs	
Fettuccine con Pesce Spada, Calamari e Tris di Erbe	€ 10,00
Pesce spada, calamari, pomodorini, tris di erbe(basilico, menta, prezzemolo), olio d'aglio, pepe Swordfish, squid, cherry tomatoes, tris of herbs (basil, mint, parsley), garlic oil, pepper	
Tagliatelle di Tumminia con Vellutata di Zucchine, Salmone e Grani Rosa	€ 10,00
Salmone fresco, zucchine, basilico, lime, cipolla, olio d'aglio, pepe rosa in grani Fresh salmon, zucchini, basil, lime, onion, garlic oil, pink peppercorns	
Fettuccine con Crema di Tartufo e Bacon	€ 8,00
Crema di tartufo, bacon, panna, crosta di parmigiano, pepe Truffle cream, bacon, cream, parmesan crust, pepper	
Paccheri con Pomodorini, Stracciatella e Melanzane Croccanti	€ 8,00
Pomodorini, stracciatella, chiffonade di melanzane croccanti, cipolla, basilico Cherry tomatoes, stracciatella cheese, chiffonade crispy eggplant, onion, basil	
Casarecce con Pesto di Melanzane Tunisine e Pomodori Secchi	€ 8,00
Melanzane tunisine, pomodori secchi, caciocavallo fresco, noci, menta Tunisian aubergines, dried tomatoes, caciocavallo cheese, nuts, mint	
Risotto con Salsiccia, Macco di Fave e Vastedda del Belice	€ 8,00
Salsiccia, fave, Vastedda del Belice, cipolla, burro Rice with sausage, broad beans, Vastedda del Belice cheese, onion, butter	

Piatto dello Chef (Dish of the Day)

*** Prodotti congelati**

* Frozen products

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti

In our meal there may be flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati

Fish products not available daily at the fish market could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva

Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia

Le nostre pietanze possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTE e DERIVATI,

FRUTTA SECCA in GUSCIO, UOVA, LECITINA di SOIA, SESAMO

Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo

Secondi Piatti (Second Courses)

Scottata di Calamaro a Rondelle su Vellutata di Patate Rosse	€ 13,00
Calamaro*, patate rosse, olio oliva, sale Squid*, red potatoes, olive oil, salt	
Spezzatino di Pesce Spada alla Eoliana	€ 13,00
Pesce spada, capperi, olive, pomodorini, basilico Swordfish, capers, olives, cherry tomatoes, basil	
Filetti di Orata su Vellutata di Carote e Zenzero	€ 13,00
Orata, carote, zenzero, menta Orata fish, carrots, ginger, mint	
Filetto di Salmone Croccante	€ 12,00
Salmone, cornflakes, limone, olio oliva, sale, patate al forno Salmon, cornflakes, lemon, olive oil, salt, baked potatoes	
Tagliata con Crema Tartufata e Funghi	€ 16,00
Vitellone, funghi champignon, crema tartufata, panna, olio oliva, sale Sliced beef with champignon mushroom, truffle cream, cream, olive oil, salt	
Tagliata con Gorgonzola e Noci	€ 16,00
Vitellone, radicchio grill, gorgonzola, noci, panna Sliced beef with radishes grill, gorgonzola cheese, walnuts, cream	
Filetto con Crosta di Tuma e Pistacchio	€ 16,00
Vitellone, tuma, pistacchi, sale, pepe, marmellate, gelatine di vino Fillet steak with tuma cheese, pistachio nuts, salt, pepper, marmalades, wine jellies	
Filetto al Guanciale	€ 16,00
Vitellone, guanciale, fontina, miele, foglie di mandorle Fillet steak with bacon, fontina cheese, honey, almond foliage	
Straccetti di Pollo Fantasia	€ 12,00
Pollo, vellutata di zucchine, porri, radicchio, carote, mais, menta, sale, pepe Chicken, cream of zucchini, leeks, radishes, carrots, corn, mint, salt, pepper	
Grigliata di Verdure	€ 8,00
Melanzane, zucchine, patate, funghi, pomodoro, radicchio Eggplant, zucchini, potatoes, mushrooms, tomato, radish	

* Prodotti congelati

* Frozen products

Nelle nostre pietanze potrebbero esserci aromi o brodi non descritti tra gli ingredienti

In our meal there may be flavors and or broths not included among the ingredients

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati

Fish products not available daily at the fish market could be frozen

Per condire usiamo Olio Extra Vergine di Oliva

Per friggere usiamo Olio di Semi di Soia

Le nostre pietanze possono contenere tracce di: GLUTINE, LATTE e DERIVATI,

FRUTTA SECCA in GUSCIO, UOVA, LECITINA di SOIA, SESAMO

Il Pangrattato è prodotto con farina "00" e può contenere sesamo

Contorni (Contours)

Insalata Mediterranea (Salad)	€10,00
Songino, germogli di soia, gamberi, salmone affumicato, zenzero Mixed songino, soy sprouts, prawns, smoked salmon, ginger	
Insalata Kebap (Salad)	€ 8,00
Lattuga julienne, radicchio julienne, carote julienne, cipolla julienne, kebab*, salsa kebab Mixed lettuce, red chicory, carrots, onion, kebab*, kebab sauce	
Insalata Il Baro (Salad)	€ 8,00
Radicchio, prosciutto crudo, pomodorini, mozzarella di bufala, carote, basilico, mais Mixed red chicory, cured ham, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, carrots, basil, corn	
Insalata Valdostana (Salad)	€ 7,00
Rucola, mais, bresaola, funghi, scaglie di grana Mixed rocket, corn, bresaola, mushrooms, parmesan	
Insalata Favignana (Salad)	€ 6,00
Lattuga, tonno, olive, carote, pomodorini Mixed lettuce, tuna fish, olives, carrots, cherry tomatoes	
Insalata Capricciosa (Salad)	€ 5,00
Rucola, noci, mele, fontina Mixed rochet, walnuts, apple, fontina cheese	
Insalata Mista (Salad)	€ 4,00
Lattuga, radicchio, pomodorini Mixed lettuce, red chicory , cherry tomatoes	
Spinaci al Burro	€ 3,00
Spinaci*, burro Spinach*, butter	
Patate al Forno	€ 3,00
Patate, rosmarino Roasted potatoes, rosemary	

Desserts

Tortino al Cioccolato	€ 5,00
Chocolate Cake	
Crepes (Nutella, Gran Marnier, Gelato)	€ 5,00
Crepes with Nutella/Gran Marnier/Ice Cream)	
Parfait di Mandorle	€ 5,00
Almond Parfait	
Coffee & Caramel	€ 5,00
Pannacotta	€ 5,00
Dessert del Giorno	€

Frutta (Fruit)

Ananas (Pineapple)	€ 5,00
Frutta del giorno (Fruit of the day)	€

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero potrebbero essere congelati
Fish products not available daily at the fish market could be frozen

***Prodotti congelati**

* Frozen products

Pizze a lievitazione naturale

Impasto classico o speciale (Kamut, Senatore Cappelli, Tumminia, Perciasacchi, Multicereali)°

Margherita Pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella	€ 5,50
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio, origano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oil, oregano	€ 6,00
Sfincione(Ovale) Pomodoro, cipolla, acciughe, pangrattato, caciocavallo, olio, origano Tomato sauce, onion, anchovies, breadcrumbs, caciocavallo cheese, oil, oregano	€ 6,00
Bruschettone(Ovale) Pomodoro a cubetti, aglio, basilico, caciocavallo Diced fresh tomato, garlic, basil, caciocavallo cheese	€ 6,00
Romana Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, ham	€ 6,50
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, ham	€ 6,50
Quattro Gusti Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes	€ 7,00
Parmigiana Pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, grana Tomato sauce, mozzarella, eggplant, basil, parmesan	€ 7,00
Quattro Formaggi Mozzarella, gorgonzola, fontina, grana Mozzarella, gorgonzola cheese, fontina cheese, parmesan	€ 7,00
Vegetariana Pomodoro a fette, funghi grill, melanzane grill, zucchine grill, radicchio, olio Sliced tomato, mushrooms grill, eggplant grill, courgettes grill, radishes, oil	€ 7,00
Rustica Pomodoro, mozzarella, salame piccante, caciocavallo, cipolla, olive Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, caciocavallo cheese, onion, olives	€ 8,00
Made in Italy Mozzarella di bufala, pomodorini, rucola Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket	€ 8,00
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, wurstel Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, wurstel	€ 8,50
Genovese Mozzarella di bufala, pomodorini, zucchine, grana Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, courgettes, parmesan	€ 8,50
Ghiottona Pomodoro, mozzarella, porchetta, salame piccante, funghi Tomato sauce, mozzarella, porchetta, spicy salami, mushrooms	€ 9,00
Profumata Mozzarella, tonno, finocchietto selvatico, pomodorini Mozzarella, tuna fish, wild fennel, cherry tomatoes	€ 9,00
Greca Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, funghi, salame piccante Tomato sauce, mozzarella, ham, eggplant, mushrooms, spicy salami	€ 9,00
Cinque Stagioni Mozzarella, funghi muschiati, pancetta coppata, pomodorini, rucola, grana Mozzarella, mushrooms, pancetta, cherry tomatoes, rochet, parmesan	€ 9,00
Delizia Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi, prosciutto crudo, basilico Tomato sauce, buffalo mozzarella, mushrooms, cured ham, basil	€ 9,00
Trevigiana Mozzarella, brie, gorgonzola dolcelatte, pomodorini, radicchio, speck Mozzarella, brie cheese, gorgonzola cheese, cherry tomatoes, radishes, speck	€ 9,50
Dolcelatte Mozzarella, gorgonzola dolcelatte, brie, pere, noci, speck, songino Mozzarella, gorgonzola cheese, brie cheese, pears, nuts, speck, songino	€ 9,50
Bufala Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, grana Tomato sauce, buffalo mozzarella, cured ham, rocket, parmesan	€ 9,50
Gourmet Bufala affumicata, crema di carciofi, tenero belmontese, capocollo, rucola Smoked buffalo mozzarella, artichoke cream, soft cheese, capocollo, rocket	€10,00
Pistacchiosa(Ovale) Stracciatella, pesto di pistacchi, pomodorini, mortadella, granella pistacchi Stracciatella cheese, pistachio pesto, cherry tomatoes, mortadella, chopped pistachios	€10,00

Pizze a lievitazione naturale

Impasto classico o speciale (Kamut, Senatore Cappelli, Tumminia, Perciasacchi, Multicereali)°

Napoletana	Mozzarella, friarielli, salsiccia(semi di finocchio), scamorza affumicata Mozzarella, turnip greens, pork sausage(fennel seeds), smoked cheese	€10,00
Dolce e Gustosa	Mozzarella, crema di zucca, pomodorini, bacon, grana, songino Mozzarella, cream of pumpkin, cherry tomatoes, bacon, parmesan, songino	€10,00
Sfiziosa	Stracciatella, crema di carciofi, pomodorini, bacon arrosto, grana, songino Stracciatella cheese, creme of artichokes, cherry tomatoes, bacon grill, parmesan, songino	€10,00
Al Baro	Mozzarella di bufala, crema di ricotta, pomodorini, pesto genovese, grana Buffalo mozzarella, ricotta cream, cherry tomatoes, genovese pesto, parmesan	€10,00
Baldo	Pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza affumicata, pomodorini, speck Tomato sauce, buffalo mozzarella, smoked cheese, cherry tomatoes, speck	€10,00
Saporita	Mozzarella, crema di funghi, pomodorini, bacon, grana, basilico Mozzarella, mushroom cream, cherry tomatoes, bacon, parmesan, basil	€10,00
Paesanella	Bufala aff., crema di carc., pom. secchi, salsiccia semistag., rucola, vastedda del Belice Smoked buffalo mozz., artichoke cream, dried tomatoes, dried sausage, rocket, typical cheese	€10,00
Ai Porcini	Mozzarella di bufala, crema di porcini, prosciutto crudo Buffalo mozzarella, porcini cream, cured ham	€10,50
Appetitosa	Mozz. di bufala, scamorza aff., cipolla grill, pomodorini, bacon croccante, songino Buffalo mozz., smoked cheese, onion grill, cherry tomatoes, crispy bacon, songino	€11,00
Veneta	Mozzarella di bufala, crema di asparagi, pomodorini, speck, songino, grana Buffalo mozzarella, cream of asparagus, cherry tomatoes, speck, songino, parmesan	€11,00
Love	Mozz. di bufala, fondue formaggi, funghi grill, salame alle erbe, noci, pomodorini, grana Buffalo mozz., cheese fondue, mush. grill, salami with herbs, nuts, cherry tom., parmesan	€11,00
Gustosa	Mozz. di bufala, crema di noci, mascarpone, culatello, rucola, pomodorini aromatizzati Buffalo mozz., walnut cream, mascarpone cheese, culatello salami, rocket, flavored cherry tomatoes	€12,00
Ciuri Ciuri	Mozz. bufala, philadelphia, pom.ni aromatizzati, salame magro fetta larga, rucola, noci Buffalo mozzarella, philadelphia, flavored cherry tomatoes, salami thin large chunk, rocket, nuts	€12,00
Tartufata	Mozzarella, crema tartufata, pomodorini, funghi grigliati, prosc. crudo, rucola, grana Mozzarella, truffled cream, cherry tomatoes, mushroom grill, cured ham, rochet, parmesan	€12,00
Vellutata	Mozz. di bufala, vellutata di piselli, stracchino, pomodorini, rucola, pancetta, grana Buffalo mozzarella, creamed peas, soft cheese, cherry tomatoes, rochet, bacon, parmesan	€12,00
Beverly	Mozz. di bufala, crema di porcini, salsiccia(semi di finocchio), mascarpone, rucola, speck Buffalo mozzarella, porcini cream, pork sausage(fennel seeds), mascarpone, rochet, speck	€13,00
Nocina(Ovale)	Mozz. di bufala, crema di noci, tenero belmontese, pomodorini, speck, noci, songino Buffalo mozz., walnut cream, soft cheese, cherry tomatoes, speck, nuts, songino	€13,00
Exclusive	Crema di pistacchi, spada aff., cozze, gamberi, pomodorini, songino Pistachios cream, smoked swordfish, mussels, prawns, cherry tomatoes, songino	€15,00

Aggiunte (Extra Toppings)

Salmone aff.(Smoked salmon), Gamberi(Prawns), Spada aff.(Smoked swordfish)	€ 5,00
Bresaola	€ 3,00
Mozzarella di bufala (Buffalo mozzarella), Patatine fritte* (French fries*)	€ 2,50
Tonno(Tuna fish), salsiccia(pork sausage), crema porcini(porcini cream), prosciutto crudo(cured ham), mozzarella Vallelata, stracciatella, crema tartufata, crema di pistacchi, porchetta	€ 2,00
Speck, bacon, friarielli, ° impasti speciali (special mixtures)	€ 1,50
Salame piccante (spicy salami), scamorza affumicata (smoked cheese), ricotta (ricotta cheese), pomodorini (cherry tomatoes), prosciutto cotto (ham), spinaci (spinach*), noci (nuts), mascarpone, stracchino, philadelphia, pancetta	€ 1,00
Altro (Different)	€ 0,50

Le pizze piccole subiscono una riduzione di prezzo di € 0,50

The small pizzas are reduced price of € 0.50

I prodotti ittici non reperibili nel mercato giornaliero possono essere congelati

Fish products not available daily at the fish market could be frozen

* **Prodotti congelati** (*Frozen products)

Modelling Pizza a lievitazione naturale

Cornetto	Crema di funghi, prosciutto cotto, sesamo, (rucola e pomodorini per decorazione) Mushrooms cream, ham, sesame,(rochet and cherry tomato for decoration)	€ 7,00
Burrata	Stracciatella, prosciutto cotto, basilico, rucola, pomodorino Stracciatella cheese, ham, basil, rocket, cherry tomato	€ 7,00
Tramezzino	Pancetta, funghi muschiati, fondue di formaggi, grana, rucola, sesamo Pancetta, mushrooms, cheese fondue, parmesan, rochet, sesame	€ 7,50
Cestino Kebap	Kebap*, lattuga, radicchio, carote, pom. a fette, cipolla, salsa kebab Kebap*, lettuce, radishes, carrots, sliced tomato, onion, kebab sauce	€ 8,00
Fagottino	Mozzarella, crema di funghi, , bacon, salame piccante, rucola, (pomodorino per decoraz.) Mozzarella, mushrooms cream, bacon, spicy salami, rochet, (cherry tomato for decoration)	€ 8,00
Toast	Mozzarella, pom. a fette, bresaola, rucola, grana, sesamo (ingredienti a crudo) Mozzarella, sliced tomato, bresaola, rochet, parmesan, sesame (uncooked ingredients)	€ 8,00
Spiedino	Mozzarella, lattuga, pom. a fette, prosciutto crudo Pizza rolls with mozzarella, lettuce, sliced tomatoes, cured ham	€ 8,00
Panciotto	Mozzarella, porchetta, fontina, salame piccante, rucola, salsa rosa Mozzarella, porchetta, fontina cheese, spicy salami, rochet, pink sauce	€ 8,50
Cannolo	Crema di ricotta, basilico, bresaola, grana, (songino e pomodorini per decorazione) Ricotta cream, basil, bresaola, parmesan, (songino and cherry tomato for decoration)	€ 9,00
Bufalotto	Mozzarella di bufala, mascarpone, prosciutto cotto Buffalo mozzarella, mascarpone cheese, ham	€ 9,00
Bouquet	Mozzarella, crema di melanz., pomodorini, melanz. grill, bacon, songino, prosc. crudo Mozzarella, aubergines cream, cherry tomatoes, aubergines grill, bacon, songino,cured ham	€ 9,00
Zuccotto	Stracciatella, crema di porcini, pancetta, fondue di formaggi, fogliame di mandorle Stracciatella cheese, porcini cream, pancetta, cheese fondue, almond foliage	€ 9,00
Sfilatino	Pomodoro, mozzarella, fontina, salame piccante,bacon, pomodorini, sesamo Tomato sauce, mozzarella, emmenthal, spicy salami, bacon, cherry tomatoes, sesame	€ 9,50
FiordiPizza	Pom.,mozz.,pomod., crema di funghi, bacon, sal. picc.,spinaci*,rucola, crudo, sesamo Tomato sauce,mozz.,mushrooms cream,bacon,spicy salami,spinach*,rochet,sesamo	€10,00
Cono Pizza	Stracciatella, stracchino, salmone aff., crema di pistacchio, songino Stracciatella cheese, soft cheese, smoked salmon, pistachio cream, songino	€10,00
Arrotolata	Mozz., crema di carciofi, speck, fonduta di form., glassa all'A.B., granella di pistacchi Mozzarella, cream of artichoke, bacon, cheese fondue, Balsamic glaze, chopped pistachios	€10,00
Affumicata	Bufala aff., crema di pist., lonza aff.,songino, mollica tost. agli agrumi Smoked buffalo, pistachio cream, smoked pork loin, songino, toasted breadcrumbs citrus	€10,00
Bomboniera	Bufala, crema di porcini, fonduta, capocollo, pomodorini, songino Buffalo mozzarella, porcini cream, capocollo, cherry tomatoes, songino	€10,00
David	Crema di funghi, tenero belmontese, pom.ni al basilico, misticanza, mozz., sal. magro, Aceto Bals. Mushroom cream, soft cheese, cherry tomatoes, mozzarella, salami, balsamic vinegar	€12,00
Miss Pizza	Mozzarella di bufala, ricotta, crema di pistacchi, pomodorini, speck, songino Buffalo mozz., ricotta cheese, pistachios cream, cherry tomatoes, speck, songino	€12,00

Le pizze con bordo ripieno

Cynar	Crema di carciofi (Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, speck, rucola, grana Artichoke cream (Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, speck, rochet, parmesan	€11,00
Fantasia	Crema di ricotta (Bordo), mozzarella, pomodorini, bresaola, rucola, grana Ricotta cream (Rim), mozzarella, cherry tomatoes, bresaola, rochet, parmesan	€12,00
CaldoFREDDO	Vellut. di piselli(Bordo), stracciat., stracchino, songino, culatello, granella di pist. Cream of peas (Edge), stracciatella, soft cheese, songino, culatello salami, chopped pistachios	€12,00
Boscaiola	Crema di funghi (Bordo),bufala, salsiccia(semi di finocchio), prosc. crudo, songino, grana Mushroom cream(Rim), buffalo mozz., pork sausage(fennel seeds), cured ham, songino, parmesan	€13,00
Norvegese	Crema di salmone(Bordo), mozzarella di bufala, pomodorini, salmone affum., rucola Salmon cream(Rim), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, smoked salmon, rochet	€13,00



Cornetto



Fiocchetto



Burrata



Tramezzino



Fagottino



Toast



Spiedino



Panciotto



Cestino Royal



Cannolo



Bufalotto



Bouquet



Zuccotto



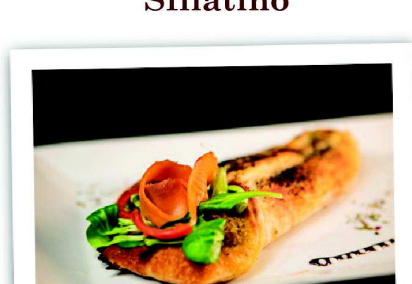
Sfilatino



Fiordipizza



Strudel



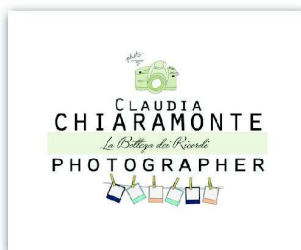
Cono Pizza



Arrotolata



Affumicata



Bomboniera

Informativa

Il **Ristorante Pizzeria “Il Baro”** offre ai propri clienti un servizio esclusivo, rendendo indimenticabile ogni momento in un’atmosfera calda ed accogliente, dove poter gustare un’ottima cucina italiana e piatti legati alla tradizione culinaria siciliana, con proposte di pietanze stagionali preparate con cura e professionalità in modo da soddisfare anche i palati più esigenti. Dopo anni di ricerca ed attenzione verso la qualità, scegliamo solo i migliori ingredienti selezionandoli con cura per offrire il massimo con le nostre specialità. Il desiderio di soddisfare sempre di più la nostra clientela amante della pizza, ci ha portato a realizzare **diverse tipologie** di impasti preparati solo con farine grezze molite a pietra (**Farine Integrali Molino del Ponte, Farine Tipo“1” e Tipo“2” Le 5 Stagioni**), tutti a **lievitazione naturale** e con almeno 36/48 ore di maturazione, al fine di garantire un’elevata digeribilità e rendere le pizze fragranti e con un aroma e gusto unici.

Impasto classico: farina di grano duro Russello, farina tipo“1”, farina tipo“2”, Germe di grano. (Impasto croccante e friabile, arricchito con germe di grano che ne aumentano le proprietà vitaminiche. Inoltre, con l’aggiunta di farina tipo“2” vi è un notevole apporto di fibre e minerali).

Impasto con farina Biologica di Kamut: farina di grano Khorasan(100%) di agricoltura biologica. (Rende la pizza gustosa, con un alto valore nutrizionale ed energetico, digeribile, con un basso contenuto di glutine e ipoallergenica).

Impasto con farina Senatore Cappelli: farina integrale di grano duro Senatore Cappelli(80%) e tipo “2”.

(L’impasto con farina Senatore Cappelli contiene percentuali elevate di aminoacidi, vitamine, e minerali, nonché caratteristiche di elevata digeribilità. Il grano non ha mai subito le alterazioni delle tecniche genetiche conservando sapore e fragranza, ed è coltivato solo mediante Agricoltura Biologica).

Impasto con farina di Tumminia: farina integrale di grano duro Tumminia(80%) e tipo “2”.

(L’impasto con farina di Tumminia apporta naturali benefici all’organismo. Aiuta il sistema cardiovascolare a motivo di una sostanza chiamata lignina. Riesce a contrastare l’insorgere di intolleranze alimentari e diminuisce i sintomi legati a disturbi digestivi e intestinali. Ha un alto contenuto di fibre e sali minerali).

Impasto con farina di Perciasacchi: farina integrale di grano duro Perciasacchi(80%) e tipo“2”.

(La farina di grano duro Perciasacchi o Farro Lungo viene prodotta da un grano antico autoctono di origine siciliana coltivato con metodo Biologico. Dal punto di vista nutrizionale presenta un basso contenuto di glutine e di livello Glicemico).

Impasto Multicereali: frumento di tipo “1”, farro, miglio, fiocchi d’avena, orzo spezzato perlato, fiocchi di mais, farina di segale, farina di riso, crusca di frumento, germe di grano, enzimi.

(Apprezzato per la sua digeribilità, oltre a migliorare le sostanze organolettiche della pizza, sono presenti numerosi minerali che ne riducono l’assorbimento a livello intestinale perché ricco di fibre).

Impasto Mediterraneo: blend composto da farine di grani antichi di “tipo Tenero”(Verna, Abbondanza, Autonomia, Frassineto) dal basso contenuto proteico. Il blend permette di realizzare una pizza rustica, decisamente gustosa e altamente digeribile in quanto ricca di fibre e sali minerali.

Impasto senza Glutine: amido di mais, farina di riso, fecola di patate, destrosio, sorbitolo, fruttosio, fibre vegetali.